

Barnedåb, Brunch og Reception

Disse forslag er kun gældende i tidsrum kl. 10.00-16.00.

Forret

Vores lakseroulade med salater og grøn dressing samt flute

Buffet

Krydderstegt kalvefilet med stegte petitkartofler, kraftig sky.

Grøntsagstærte

Årstidens 2 spændende salater

Kyllingebryst, farmer fritter, vores aioli og ketchup

Vores frikadeller samt klassisk kartoffelsalat

Pris per person i huset kr. 319,- (børn under 12 år kr. 249,-)

Ønskes vine, øl, sodavand som all. incl. arrangement i 3 timer kr. 419,- (børn under 12 år kr. 329,-)

Brunch buffet

Brasseriets ymershot med hjemmelavet müsli og ahornsirup.

Superior lakseroulade i spinatsvøb

Luksus rullepølse og hamburgerryg med tilbehør

Køkkenets hjemmelavede rejesalat

Vores Frikadeller og hjemmelavet agurkesalat.

Lun leverpostej med rødkål

Scrambled eggs med bacon

Grøntsagstærter.

Panderistede brunchpølser

Oste med tilbehør

Udskåret frugt.

Små pandekager med ahornsirup og bær

Små minibasser

Brunchbrød.

Kaffe, the, æblejuice, appelsinjuice.

Pris per person (max. 3 timer) kr. 299,- (børn under 12 år kr. 199,-)

Tilkøb til brunch

Vegetarlasagne	30,-
Svinekam med sprød svær	25,-
Kanape med sauteret spinat og pocheret æg	25,-
Vores kyllingesalat	25,-
Frisk smoothie af bær i shotglas	15,-
Vores vegetariske falafel	15,-

(Ved tilkøb er pris til børn samme pris som voksne)

Reception

Til receptioner anbefaler vi et uformelt miljø med begrænset brug af kniv og gaffel

Vi har her foreslået mad typer der er beregnet som ”finger food ”

Vi anbefaler min. 8 enheder per person.

Nedenstående tilbud er baseret som et 3 timers arrangement.

Tapas med fisk

Røget laksetartar på bruchetta, rejesalat på toast, tunmousse på agurk, canape med rejer og majonæse, pestorejer i agurkesvøb, sushirulle med gourmetreje på toppen, røget lakseroulade i spinatsvøb, dabsfilet på rugbrød og rørag, varmrøget laks på polenta, røget laks med syltet salturt, let grill sushitun med rødpebersalat, sushirulle med stenbiderrogn, fisketerrine med soltørret tomatrøget hellefisk på toast melba, tigerrejer på auberginesalsa

Tapas med grønt

Svampecreme på toast, quiche eller tærte, tomatconcasse på bruchetta, petit pom Anna, Peppadew med frisk mozzarella, årstids salater, bulgursalat, hvedekernesalat, quinoasalat, Bagte sprøde blomkål med pesto, bagte rodfrugter, fine bønneruller med bacon tomatsalat med feta og oliven, diverse grillgrønt, urteflan.

Tapas med kød

Bresaolaruller med tzatzikifromage, serranoskinke om grissini, små frikadeller alm. eller af lam, Unghane Terrine med cornichon, kanape med pate, kalvefilet på rösti med syltede rødlig svinefilet med urtefrites på crouton, cocktailpølser i baconsvøb, petitssandwich med serranoskinke og parmesan, lokal løgpølse med grov sennep og rødbede, rilette af kalv

Tapas med ost og sødt

Ostepetit four med pynt, udskåret frugt og bær, profiterolles med vaniljecreme, panna cotta med smag Sarah Bernard, kranselage, hjemmebagt brownie, truffli i shotglas, ostelagkage, frugt eller bærtærte, hjemmebagte småkager, Lokal ost med kompot efter årstiden.

Vælg minimum 9 slags per person i huset kr.299,- (pris børn under 12 år kr. 199,-)

Incl. 3 timer med øl, sodavand, husets vine kr. 399,- (pris børn under 12 år kr. 279,-)

Ekstra tilkøb af små komponenter koster ca. kr. 30,- per del alt efter valg

Klassisk dansk frokostbuffet

2 slags sild med hjemmelavet karrysalat og æg
Kippers med røræg og purløg
Vores hjemmelavede kyllingesalat
Røget Superiorlaks med asparges og dilledressing
Frisk rødspættefilet med hjemmelavet remoulade
Svinemørbrad med champignon a la crème
Frikadeller med hjemmelavet agurkesalat

Pris per person 229,- (børn under 12 år kr.149,-)

Herefter kunne man afslutte med følgende tilkøb:

1.

Diverse oste samt gammeldags frugtsalat i flødecreme - pris per person kr. 89,-

2.

Lun frugt eller bær crumble efter årstiden med flødeskum - pris per person kr. 69,-

3.

Pandekage med is og orangesirup – pris per person kr. 69,-

(Tilkøb til børn under 12 år er samme pris som voksne)